



ACQUISTATO IL

Champagne Brut Nature

s.a.



Lo Champagne che non cerca consenso facile, ma conquista per autenticità e rigore stilistico

Essenziale, diretto, senza compromessi. Questo Brut Nature di Champagne Brigandat nasce da 100% Pinot Noir e sceglie la via più autentica: nessun dosaggio, nessuna concessione alla dolcezza, solo pura espressione del territorio. Nel calice si presenta con un oro luminoso e un perlage fine, continuo, elegante. Al naso rivela una trama nitida di frutta bianca croccante, agrumi freschi e leggere sfumature floreali, con un sottofondo minerale che ne firma l'identità. L'assaggio è teso e preciso: struttura, verticalità e freschezza dialogano con equilibrio, accompagnando verso un finale asciutto e persistente. È uno Champagne che punta sulla purezza del frutto e sulla finezza della materia, senza artifici. Ideale per chi ricerca uno stile franco, gastronomico e contemporaneo. Perfetto con crudi di mare, ostriche e piatti delicati dove la pulizia del sorso diventa valore aggiunto.

Piccolo produttore, grandi vini. Questa, in estrema sintesi, è la storia di Pierre Brigandat. Una storia ancora breve, per la verità, dato che il suo primo Champagne è stato commercializzato solo nel 1993. Il tutto grazie a un appezzamento, da tempo di proprietà della sua famiglia, di poco più di 8 ettari. Ci troviamo nell'area della Côte des Bar. Fino ad allora, infatti, la famiglia Brigandat vendeva le proprie uve a grandi case e négociants. Quella di mettersi alla prova con la trasformazione è stata senza dubbio una scelta quanto mai azzecata, considerando l'attuale piccola produzione di vini di alta qualità. Gli Champagne della piccola Maison, tutti lavorati rigorosamente in acciaio, sono sempre caratterizzati da una medesima cifra stilistica. Precisa e apprezzabile. Vini biologici, in campagna vengono anche utilizzate delle pratiche tipiche dell'agricoltura biodinamica. In cantina, invece, è previsto solo l'uso di lieviti naturali e di affinamenti in bottiglia medio/lunghi.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve Pinot Noir 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Le uve di Pinot Noir vengono pressate delicatamente e il mosto fermenta con lieviti indigeni in vasche di acciaio smaltato. I vini base restano 8-10 settimane sulle fecce fini prima del tiraggio. Nessun dosaggio alla sboccatura.

Sensazioni Vista: questo caratteristico Pinot Nero del vigneto Channes ci offre un bel colore oro chiaro. L'effervescenza è leggera e composta da numerose bollicine fini. Naso: Il naso è molto aromatico, troviamo alcuni tocchi floreali cosparsi di note di frutti bianchi croccanti come la pera Williams e la mela Granny Smith. Bocca: Il palato si basa sull'eleganza e la finezza. Durante tutta la degustazione troviamo note di fiori bianchi come l'acacia e qualche scorza di agrumi. Il finale è rinfrescante e molto fluido e porta tutta la lunghezza di questa cuvée.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821